



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	ゆずギモーヴ		
コラボ企業	新田ゼラチン株式会社		
特徴	香り高い木頭ゆずを使用したフレッシュなギモーヴです。ふわふわした食感と口溶けが魅力のスイーツです。		
コラボ製品	木頭ゆずピューレ		ゼラチン ニューシルバー
材料	約24	個分	
木頭ゆずピューレ		80g	
砂糖		140g	
水飴		110g	
トレハロース		20g	
水		25g	
ゼラチン ニューシルバー		15g	
水(膨潤用)		45g	
コーンスターチ		20g	
粉糖		20g	
作り方			
<p>①14cm×20cm(高さ3cm以上)の型にクッキングシートを敷いておく。</p> <p>②ボウルにゼラチンと水を合わせ、膨潤させておく。</p> <p>③木頭ゆずピューレ半量、砂糖、水飴、トレハロース、水を手鍋に合わせ、弱火で加熱する。(目安：110℃まで)</p> <p>④煮詰めた糖液を②のゼラチン液に加え、残りのピューレを加える。</p> <p>⑤ミキサーで低速で攪拌し、④がしっかり混ざったら高速で泡立てる。 もったりとした重い状態になったらミキサーを止める。(目安：35℃まで)</p> <p>⑥高さ3cmまで型に流し、冷蔵庫で一晩冷やし固める。</p> <p>⑦型から取り外し、あらかじめ合わせておいたコーンスターチと粉糖を全面にふるいかける。 3cm角にカットし、コーンスターチと粉糖をカット面にもまぶす。 余分な粉を落として完成。</p>			